



SVĚTKU ŠNICELE NO HUGO





Ja vēlaties patīkami pārsteigt ciemiņus, savus mīļos, paši sevi, pagatavojiet šniceles Hugo gaumē!
Garantēju, jūs būsit labākie novērtētie feiņšmekeri!



Kas jums būs nepieciešams:

Cūkgaļas karbonāde bez kaula

1 siera gabals ar balto pelējumu (piemēram, Camembert)

Šķiņķa vai bekona šķēles

1 ķiploka daiviņa

Sāls, pipars

Eļļa vai tauki cepšanai (tauciņos - pavisam cita garša)

Milti, ola, rīvmaize - apviļāšanai

Kā rīkojamies:

1. Izklapējam gaļu kā karbonādei, apsālam, appiparojam.

2. Iesmērējam ar izspiestu ķiploku.

3. Karbonādes centrā liekam šķiņķa šķēli, gareniski sagrieztu sieru, kā parādīts bildē.

4. Satinam garena rullīša formā, apviļājam miltos, olā, tad rīvmaizē. Cepam pietiekamā eļļas vai tauku daudzumā.

GATAVS!

Nav tik traki, kā izskatās, vai ne?

Sagriežam ieslīpās šķēlītēs, lai smukāk. Piedevās var būt kartupeļu salāti, kartupeļu biezenis, rīsi, dārzeņi, vai nekas ... viss, pēc jūsu vēlmēm.

Lieliski iederas arī auksts alus vai labs vīns. „mjam“!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo



